



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kuru Domatesli Poğaç



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10-12 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 10 kuru domates
- 150 g lor peyniri
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Kahvaltıda veya çay saatinde ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Kuru domatesi hazırlayın:

- Ilık suda 10 dakika bekletip süzün ve küçük doğrayın.
- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

2. Hamuru yoğurun:

- Yoğurt, yağ, yumurta, un ve kabartma tozuyla yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. İçi ekleyin:

- Lor, kuru domates ve kekiği hamura dağıtıp bezeler yapın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Yumurta sarısı sürüp 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Kuru domatesi iyice kurulamak hamurun dengesini korur.

Kiraz'ın
Mutfağı